

FÍGADO COM CERVEJA PRETA



Revista
Jun. | Jul. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



20
min



Fácil

INGREDIENTES

- 500 g de fígado de novilho
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 50 ml de azeite
- 100 ml de cerveja preta natural
- 1 malagueta
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 ramo de salsa
- Pimentão-doce a gosto
- Pimenta preta do moinho
- Sal marinho a gosto

PREPARAÇÃO

Corte o fígado em tiras, pique a malagueta e os alhos e corte a cebola em meias luas • Refogue a cebola, o alho e a malagueta em azeite rapidamente em lume forte e reserve • Tempere o fígado com a pimenta e o pimentão-doce em pó e misture • Salpique com a farinha e envolva • Com o restante azeite bem quente, salteie o fígado em lume forte, vire continuamente e tempere com sal grosso • Adicione a cebola com o restante e refresque com a cerveja preta, deixando cozinhar 1 ou 2 minutos, até que o molho ganhe a consistência de xarope • Sirva bem quente, polvilhando com salsa picada

Dica: a cozedura do fígado deve fazer-se o mais rapidamente possível em lume bem forte, caso contrário ficará com uma consistência mais rija e elástica